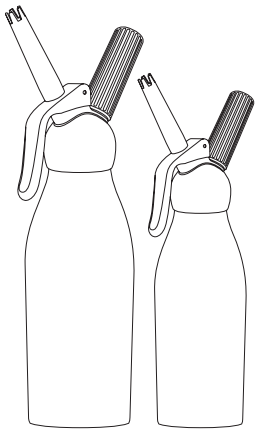
KAYSER

GEBRAUCHSANLEITUNG | OPERATING INSTRUCTIONS | MODE D'EMPLOI



GASTROnomie

0,5 Lt
1,0 Lt

Sahnegerät
Cream Whipper
Siphon Crème Chantilly

KAYSER

GEBRAUCHSANLEITUNG

Bitte gehen Sie genau nach der Gebrauchsanleitung vor! Reinigen Sie das Gerät vor dem erstmaligen Gebrauch so, wie es auf Seite 9 beschrieben ist.

Bild 1 Dichtung Nr. K750 in den **Kayser**-Kopf einlegen.
Bild 2 Gut gekühltes, frisches Obers (Sahne) einfüllen. Maximal 0,5 Liter Obers (Sahne) einfüllen. Nur bei 1 Liter **GASTRO**nomie-Sahnegerät 1 Liter Obers (Sahne) einfüllen.
Bild 3 **Kayser**-Kopf gerade auf die **Kayser**-Flasche aufsetzen und festschrauben, bis das Flaschengewinde nicht mehr sichtbar ist. **Kayser**-Kopf niemals schief aufsetzen.
Bild 4 Eine Sahnekapsel (N_2O), Farbe silber, in den Kapselhalter einlegen. Bei 1 Liter **GASTRO**nomie-Sahnegerät verwenden Sie bitte 2 Kapseln.
Bild 5 Kapsel nur mit dem Kapselhalter auf Metallgewinde aufschrauben, bis Kapselinhalt hörbar einströmt. Nur eine Kapsel pro 0,5 Liter verwenden, d.h. 2 Kapseln für 1 Liter **GASTRO**nomie-Sahnegerät!
Bild 6 Gerät 3x kurz und kräftig schütteln, dann Kapselhalter mit der Kapsel abschrauben (der Restdruck entweicht durch den Kapselhalter) und Staubkappe wieder aufsetzen.
Bild 7 Um Schlagobers (Schlagsahne) zu entnehmen, muss das Sahnegerät gemäß Zeichnung umgedreht und der Hebel leicht gedrückt werden, Sollte das Obers (die Sahne) nicht fest genug sein, nochmals kurz schütteln. Schütteln Sie das Gerät jedoch nicht vor jeder weiteren Verwendung. Zu häufiges Schütteln macht das Schlagobers (die Schlagsahne) zu steif. Haltbar- oder Light-Schlagobers sehr stark kühlen und mindestens 10mal schütteln.
Halten Sie das Gerät senkrecht mit dem Kopf nach unten. So kann kein Gas entweichen, wodurch eine völlige Entleerung möglich ist. Bevor Sie den Kopf von der Flasche abschrauben, Hebel so lange betätigen, bis weder Obers (Sahne) noch Gas herauskommen.

Jedes **GASTRO**nomie-Sahnegerät wird im Werk gründlich geprüft. Deshalb gewähren wir 1 Jahr Garantie ab Datum des Kaufbeleges, sofern das Gerät bestimmungsgemäß verwendet und bedient wird. Lesen Sie bitte daher unsere Gebrauchs- und Sicherheitshinweise aufmerksam durch!

KAYSER

OPERATING INSTRUCTIONS

Please read operating instructions carefully!
Before first use, clean your cream whipper according to instructions on page 9.

Pict. 1 Insert gasket no. K750 into the **Kayser** whipper head

Pict. 2 Fill **Kayser** bottle with chilled, fresh whipping cream. Never exceed the fill level. Maximum quantity is 0,5 litre (= 1 pint). Only for 1 litre (=1 quart) cream whipper use 1 litre cream.

Pict. 3 Screw the **Kayser** head firmly on the **Kayser** bottle until you can not see the screw thread of the bottle any more. Do not crossthread.

Pict. 4 Insert one silver coloured creamer charger containing Nitrous Oxide (N_2O) into the charger holder. For 1 litre cream whipper use two chargers.

Pict. 5 Holding the **Kayser** bottle upright and using the charger holder only, screw the charger holder containing the charger on the metal thread until you hear the sound of the gas escaping the bottle. Only use one charger per 0,5 litre (= 1 pint).

Pict. 6 Shake the cream whipper three times vigorously. When using UHT-cream, heavy-cream or light-cream, cool it very well and shake about ten times. Remove the charger holder with the charger (a slight hissing sound is perfectly normal). Replace the cap on the metal thread. (1 litre cream whipper comes without cap.)

Pict. 7 To release the whipped cream, turn the cream whipper upside down as shown in the drawing and press the lever gently. To increase the thickness of the whipped cream, shake the bottle again. However, do not shake too long or to vigorously, as overshaking can thicken the cream so much that it cannot be discharged. Always release the whipped cream with the cream whipper upside down. If the lever is operated in the upright position, only gas escapes. Excessive loss of gas may make it impossible to discharge the cream completely from the cream whipper.
Before attempting to remove the head of the cream whipper, always operate the lever until all the whipped cream and gas in the creamer have been discharged.

Each **Kayser** cream whipper is carefully checked at our factory before shipment. The **Kayser** cream whippers are guaranteed for one year from the date of purchase, provided the cream whipper is used and operated as determined. Please read the operating and safety instructions carefully before use!

KAYSER

MODE D'EMPLOI

Observez scrupuleusemet le mode d'emploi! Nettoyez le siphon crème Chantilly avant le premier emploi, suivant les instructions (voir page 9).

Fig. 1 Insérez dans la tête **Kayser** l'anneau de joint no. K750.

Fig. 2 Remplissez de crème fraîche, épaisse ou liquide, bien réfrigérée. Ne dépassez jamais la quantité de remplissage qui est de 0,5 litre. Seulement pour le siphon **GASTRO**nomie 1 litre remplissez 1 litre de crème fraîche.

Fig. 3 Posez la partie supérieure **Kayser** bien droit sur la bouteille **Kayser** et vissez à fond, jusqu'à ce que le filetage de la bouteille ne soit plus visible. Ne posez jamais la partie supérieure de travers.

Fig. 4 Introduire une cartouche pour crème Chantilly (N_2O), de couleur argentée, dans la porte-cartouche. Seulement pour le siphon **GASTRO**nomie 1 litre utilisez deux cartouches.

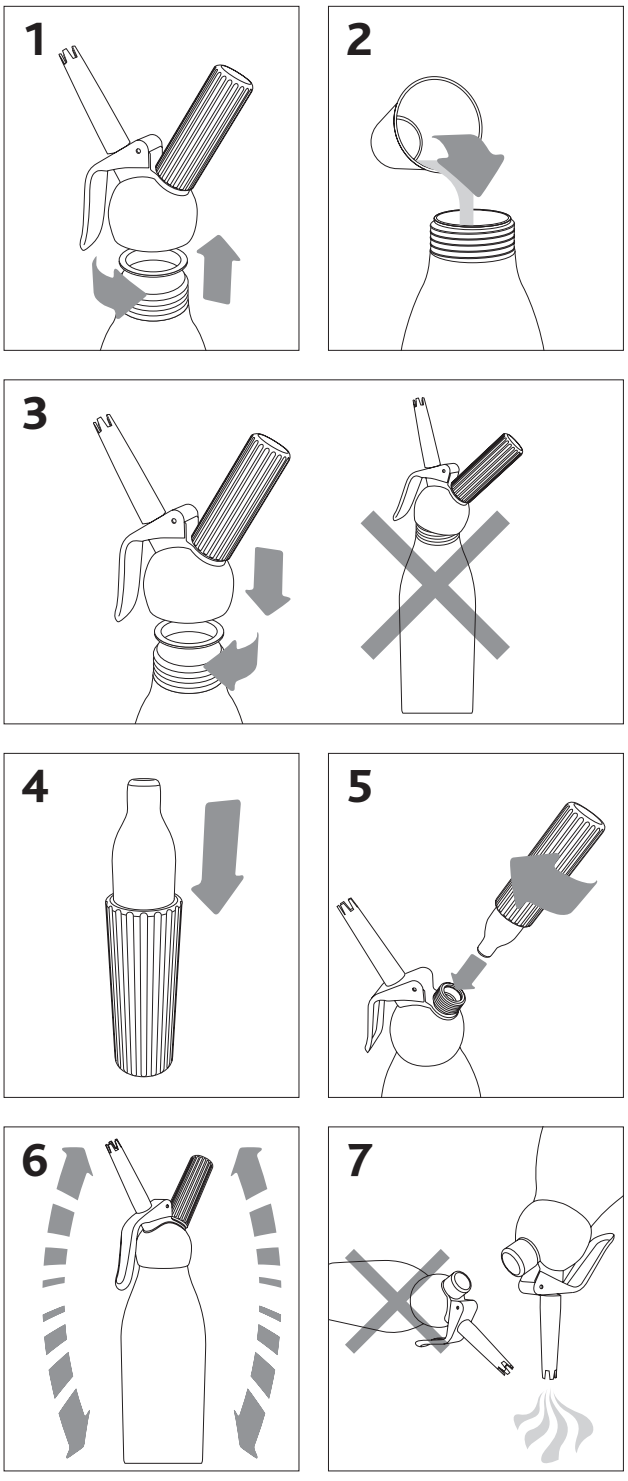
Fig. 5 Ne visser la cartouche qu'avec le porte-cartouche, jusqu'à ce que l'on entende le contenu de la cartouche se déverser. N'utiliser qu'une cartouche par 0,5 litre.

Fig. 6 Agitez trois fois énergiquement et brièvement. Dévissez ensuite le porte-cartouche. (La pression restante se dégage par le porte-cartouche).

Fig. 7 Afin de soutirer de la crème Chantilly, il faut absolument renverser le siphon conformément au dessin et appuyer légèrement sur le levier. Au cas où la crème Chantilly ne serait pas suffisamment consistante - agitez encore une fois brièvement. Toutefois, ne secouez pas l'appareil avant chaque autre utilisation.
Si vous secouez trop souvent, la crème Chantilly devient trop épaisse. Refroidir fortement la crème fraîche longue conservation ou allégée et la secouer au moins 10 fois. Si on ne tient pas le siphon en position verticale la tête en bas, du gaz peut s'échapper, de sorte qu'on ne pourra plus vider complètement le siphon crème Chantilly. Avant de démonter la tête, appuyez sur le levier jusqu'à ce qu'il ne sorte plus ni crème, ni gaz.

Chaque siphon **Kayser GASTRO**nomie a été vérifé avec soin avant de quitter l'usine. C'est pourquoi nous accordons 1 ans de guarantie à compter de la date de la facture d'achat, dans la mesure où l'appareil a été utilisé conformément à sa destination. Vous êtes par conséquent priés de lire avec attention nos indications pour l'utilisation et nos prescriptions de sécurité!

KAYSER



KAYSER

Wichtige Gebrauchshinweise

Für die Sahnekapseln gelten die auf der Kapselverpackung angegebenen Sicherheitsbestimmungen. Geleerte Kapseln sollten nicht auf dem Gerätekopf verbleiben, sondern mit dem Kapselhalter abgeschraubt werden. Nur **Kayser** Einwegkapseln verwenden. Gerät weder Wärme noch direkter Sonneneinwirkung aussetzen! Nur in den Kühlschrank, aber nicht in die Tiefkühltruhe oder ins Gefrierfach geben. Gerätekopf nicht abschrauben, solange das Gerät unter Druck steht - siehe Gebrauchsanleitung, Punkt 7. Veränderungen am Gerät und dessen Sicherheitseinrichtungen dürfen nicht durchgeführt werden. Es dürfen nur **Kayser** Originalteile verwendet werden. Wenden Sie sich im Bedarfsfall an **Kayser**. Die Flasche ist pflegeleicht innenbeschichtet, verwenden Sie keine scharfen Gegenstände beim Reinigen. Zerlegen Sie das Gerät nur in jene Teile, die auf der Zeichnung (siehe Seite 8) dargestellt sind. War die Flasche längere Zeit nicht in Verwendung, muss sie vor dem Wiedergebrauch unbedingt mit warmen Wasser ausgespült werden.

Sicherheitshinweise

Sahnegeräte sind Druckbehälter, für welche besondere Vorsichtsmassnahmen gelten. Verwenden Sie keine beschädigten Geräte; ein hinuntergefallenes Gerät muss von uns geprüft werden, ehe es wiederverwendet wird! Sahnegeräte und Sahnekapseln sind für Kinder unerreichbar aufzubewahren! Beugen Sie sich während des Einschraubens der Kapsel nicht über das Gerät! Der **Kayser**-Gerätekopf lässt sich sehr leicht auf die **Kayser**-Flasche schrauben. Wenden Sie niemals Gewalt an. **Kayser**-Kopf niemals schief aufsetzen. Dieses Gerät ist mit einer Druckbegrenzungseinrichtung nach DIN 32.615 ausgestattet, die sich in dem metallenen Gewindestutzen befindet. Bitte vermeiden Sie jegliche eigenmächtige Manipulation, da dies das Erlöschen der Garantie sowie den Haftungsausschluß zur Folge hat. Heben Sie diese Gebrauchsanweisung zur Vermeidung von Bedienungsfehlern gut auf. Dieses Gerät dient ausschließlich den in dieser Gebrauchsanweisung genannten Verwendungszwecken.

ACHTUNG

Kayser-Geräteköpfe dürfen nur auf **Kayser**-Flaschen aufgeschraubt werden. Auf dem Gerätekopf sowie auf dem Boden der Flasche ist der Schriftzug **Kayser** angebracht.
Die Verwendung von Fremdteilen kann gefährlich sein.

KAYSER

Important Instructions for use

Creamer chargers are to be handled according to the safety instructions on the package of the chargers.
Empty chargers are to be removed from the creamer head with the charger holder. Use **Kayser** one-way chargers only!
Keep the cream whipper out of sun and away from heat.
Store the cream whipper only in the refrigerator - never in the freezer compartment or the deep-freezer.
Do not remove the head of the creamer when there is pressure in the bottle (Operating instructions, point 7).
Always operate the lever and release the pressure first.
Do not change anything on the creamer or its safety-devices.
Only original **Kayser** spare parts have to be used. When you need some parts, please contact us. Clean only by rinsing.
Do not use sharp-edged objects or materials as this will damage the easy-clean inner coating.
To take the creamer apart, only remove the parts shown on the drawing on page 8. If the creamer has been out of use for a rather long time, clean with water as above.

Safety instructions

Cream whippers work with pressurized gas and therefore there is a need to take special safety precautions. Never use a damaged creamer; if a creamer falls on the floor, it must be checked by us before using it again. Creamer and creamer chargers are to be stored out of reach of children. Do not lean above the creamer when you screw in the charger. The head of the creamer screws easily on to the bottle right up.
Never ever use force to screw the **Kayser** head on to the final tightening (2 or 3 turns). Do not cross thread.
This creamer has a valve which prevents overpressurization according to DIN 32.615. It is located inside the metal piercing assembly. Do not tamper with this assembly or attempt any adjustments as this would end the guarantee and our liability.
Keep these operating instructions - they help you to work the creamer correctly. Use this creamer only for the purpose indicated in these operating instructions.

WARNING

Only screw **Kayser** creamer-heads on **Kayser** bottles.
The head as well as the bottle is marked with **Kayser**.
Usage of other than **Kayser** components or **Kayser** spare parts may result in malfunction causing serious injury.

KAYSER

Indications importantes pour l'utilisation

Les dispositions de sécurité indiquées sur l'emballage des cartouches s'appliquent aux cartouches pour la crème de Chantilly. Les cartouches vidées ne devraient pas rester sur la tête du siphon crème Chantilly, mais être devissées avec le porte-cartouche. N'utilisez que des cartouches jetables **Kayser**. Ne pas exposer le siphon crème Chantilly à la chaleur ou au soleil direct! Ne conserver le siphon qu'au réfrigérateur, mais non pas au congélateur ou dans le compartiment de surgélation! Ne pas dévisser la tête du siphon crème Chantilly tant que l'appareil est sous pression - cf. mode d'emploi, pt. 7. Ne pas procéder à des modifications de l'appareil et de ses dispositifs de sécurité. Utiliser exclusivement des pièces originales **Kayser**. Adressez-vous en cas de besoin à **Kayser**. La bouteille possède un revêtement intérieur facile à entretenir, n'utilisez pas d'ustensiles abrasifs lors du nettoyage. Ne démontez que les pièces indiquées sur le dessin (voir page 8). Si la bouteille est restée inutilisée pendent un certain temps, il faut absolument la rincer à l'eau chaude avant de la réutiliser.

Prescription de sécurité

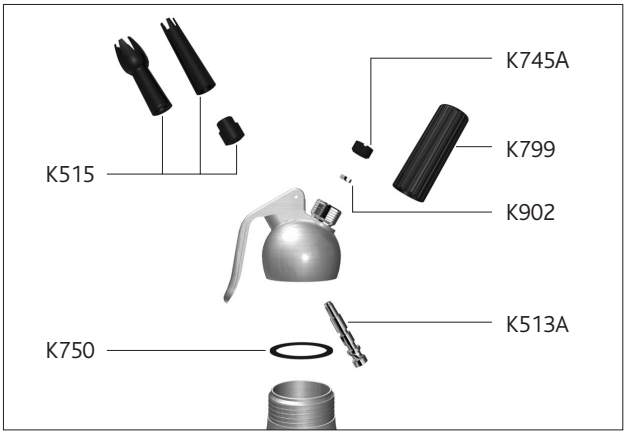
Les siphons crème Chantilly sont des récipients à pression pour lesquels des précautions particulières s'imposent. N'utilisez pas d'appareils endommagés; si votre siphon crème Chantilly est tombé par terre, faites-le vérifier par nous avant de le réutiliser! Conservez le siphon crème Chantilly et les cartouches pour crème Chantilly dans un endroit inaccessible aux enfants! Ne vous penchez pas au-dessus de la tête du siphon crème Chantilly en vissant la cartouche!
La partie supérieure de l'appareil **Kayser** peut être aisément vissée sur la bouteille **Kayser**. Ne forcez jamais. Ne posez jamais la partie supérieure du siphon **Kayser** de travers.
Cet appareil est équipé d'un dispositif de limitation de pression conforme à DIN 32.615 se trouvant dans la tubulure filetée en métal. Veuillez éviter toute manipulation de votre propre initiative, car ceci invaliderait la guarantie et aurait pour conséquence l'exclusion de la guarantie. Afin d'éviter des erreurs de manipulation, veuillez conserver avec précaution ce mode d'emploi. Cet appareil sert exclusivement aux fins d'utilisation citées dans ce mode d'emploi.

ATTENTION

Ne visser les parties supérieures des appareils **Kayser** que sur des bouteilles **Kayser**. A l'intérieur de la partie supérieure de l'appareil ainsi que sur le fond de la bouteille se trouve l'inscription **Kayser**. L'utilisation de pièces étrangères peut être dangereuse.

KAYSER

Teile | Parts | Pieces Detachées



Geprüft nach Erlaß 72 des BM f. B. u. T.
Geprüft nach DIN 32.615

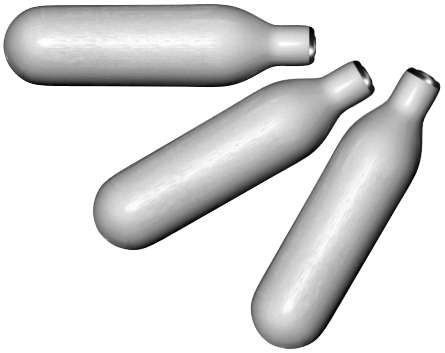
Reinigung | Cleaning | Nettoyage

Vor dem Öffnen des Gerätes Hebel solange betätigen, bis kein Schlagobers (keine Schlagsahne) und kein Gas mehr herauskommen! Gerät laut Zeichnung zerlegen und alle Teile mit mildem Spülmittel reinigen. Nie auskochen, nicht in die Geschirrspülmaschine! Gereinigtes Gerät stets offen aufbewahren! Nach jedem Gebrauch Garniertülle mit warmen Wasser abspülen! Reparaturen keinesfalls selbst durchführen. Nur original **Kayser** Ersatzteile verwenden! **Kayser** Stahlkapseln werden in der Müllverwertung als wertvoller Rohstoff zurückgewonnen. Für Reparaturen immer Kopf und Flasche gemeinsam einsenden.

Before opening the cream whipper, operate the lever until no more cream or gas comes out. Take the cream whipper apart as shown in the diagramm and wash all parts with a mild detergent. Always rinse the nozzle with warm water after use. Never boil; do not wash in the dish-washer. Always store the clean cream whipper open. For replacement use only original **Kayser** parts. Repairs must never be carried out by yourself. For repairs please send in head and bottle together.

Avant d'ouvrir l'appareil, actionner le levier jusqu'à ce qu'il ne sorte plus ni crème ni gaz! Démonter l'appareil conformément au schéma et nettoyer toutes les pièces avec une produit vaisselle doux! Ne jamais plonger dans l'eau bouillante, ne pas mettre dans le lave-vaisselle! Toujours conserver l'appareil nettoyé ouvert! Après chaque utilisation, rincer la tuyère à l'eau chaude! Ne faire réparer que par le spécialiste. N'utiliser que des pièces de réchange originales **Kayser**! Les cartouches en acier **Kayser** sont récuperées lors du traitement des ordures ménagères en tant que matière première de grande valeur!

Verwenden Sie nur Einwegkapseln von Kayser.
Use only Kayser one way chargers.
N'utiliser que des cartouches Kayser.



©vertical | design force

Rohstoff
wiederverwertbar

KAYSER

Kayser Berndorf AG
Leobersdorfer Straße 26
A-2560 Berndorf

Tel.: (+43)02672/853 97
Fax: (+43)02672/834 24
E-mail: office@kayser.at

www.kayser.at